



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

BİRYAN (NEVŞEHİR)

1 adet kuru soğan ince kıyılır. 2 yemek kaşığı sıvıyağ karışımında pembeleştirilir. 1 kg kuşbaşı dana eti ilave edilir, suyunu çekene kadar kavrulur. tuz, karabiber ve 5 su bardağı su eklenir, bir taşım kaynatılır. 2 su bardağı pirinç nişastası gidene kadar yıkanır, süzdürülür. Uygun bir tepsiye yayılır, üzerine et suyuyla birlikte dökülür. 180 C° 20lik önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir. 7 yemek kaşığı tereyağı kızdırılır ve üzerine gezdirilir.
